

找武汉好的西餐培训学校

产品名称	找武汉好的西餐培训学校
公司名称	武汉市文昌高级职业学校
价格	.00/1
规格参数	
公司地址	武汉市武昌司门口民主路23号(民主路户部巷步行街瑞苗城内)
联系电话	027-88081998 18971327977

产品详情

武汉市文昌高级职业学校|武汉电工培训学校|武汉电焊培训学校|武汉家电维修培训学校|武汉手机培训学校|武汉电脑维修培训学校

学技能 文昌好 高薪就业 辅助开店

西餐班招生简章

招生对象：身体健康对烹调方面有兴趣者，有志于学习西式烹调专业的社会各界人士。

培养目标：使学员能全面掌握各大菜系菜肴的制作，西餐工艺、原材料、设备要领，成为能适应岗位要求的技术人才。学员学完全部课程，经考试合格，并取得相应的专业资格证书可胜任各大星级酒店、西餐厅等单位工作。也可独立创办西餐厅及简餐。

学 制：二个月

西餐专业学习内容

- 1、西餐发展史：现代西餐的形成、特点及科学性；现代西餐厨房的结构。
- 2、现代流行的西餐原料（水产品、肉制品、家禽、野味、家畜、蔬菜、水果、奶制品、调味品、香料、酒）
- 3、怎样吃西餐（餐具的使用、礼仪及注意事项）；西餐常用的十几种烹调方法；食品卫生法知识。
- 4、西餐早餐零点菜肴制作（各类蛋类、班戟、土豆饼、果汁、煎土司）

- 5、西餐常用沙拉汁的制作（蛋黄酱、千岛汁、油醋汁、意大利汁、凯撒汁）
- 6、西餐常见沙拉的制作（高士劳沙拉汁、蔬菜沙拉、水果沙拉、玉米青瓜红豆沙拉、吞拿鱼凯撒沙拉）
- 7、西餐汤制作（罗宋汤、意大利蔬菜汤、奶油蘑菇汤、洋葱汤、玉米奶油汤）
- 8、西餐常用汁、酱的制作（烧汁、黑椒汁、蘑菇汁、红酒汁、洋葱汁、肉酱、番茄酱、白汁）
- 9、常见排类的制作（美国西冷排、港式炸猪排、日式三文鱼排、挪威银雪鱼排、泰国排春鸡）
- 10、常见意大利菜的制作（肉酱意粉、玛格丽特披萨、意式千层面、白汁通心粉）
- 11、常见东南亚菜的制作（咖喱鸡饭、黑椒牛柳炒意粉、港式猪扒饭、泰式菠萝炒饭、越南春卷、木桶海鲜饭、腊味煲仔饭）
- 12、常见甜品的制作（焦糖炖蛋、椰汁西米露、水果布丁、鲜橙班戟）

上课时间：全日制班,周一至周六,上午8:30-11:30 下午2:00-5:00,

食宿问题：校有食宿，费用自理，公寓式住宿设备齐全

学校地址：武汉市武昌司门口民主路23号(民主路户部巷步行街瑞苗城内)

乘车路线：

- 1、地铁2号线积玉桥站下D出口,马路斜对面转514、539、542路公交在临江大道汉阳门站下车，过马路进入民主路户部巷步行街，前行3分钟即到武汉市文昌高级职业学校
- 2、地铁4号线复兴路站下D出口出，省人民医院门前乘573、717、539路公交车在解放路后长街站下车，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到
- 3、573、717、539、607路公交车在解放路后长街站下车，前行上司门口天桥下去，进入民主路户部巷步行街，向江边方向步行3分钟即到武汉文昌高级职业学校。